

## *Salsa de canneberges*

*Cette salsa peut être faite plusieurs jours avant (5 jours) et conservée au réfrigérateur.*

### Recette pour 6 personnes

350 g de canneberges fraîches  
1 grosse pomme granny smith coupée en gros dés  
¼ d'oignon rouge coupé grossièrement  
½ poivron rouge coupé grossièrement  
60 g de sucre  
80 g de compote de pomme  
1 C à soupe de jus de citron vert  
1 petit bouquet de coriandre fraîche émincée très finement  
10 à 20 gouttes de tabasco vert (épiceries asiatiques et grandes surfaces)  
½ C à café de sel  
poivre

1 paquet de chips de tortilla

### Préparation

Mélange tous les ingrédients (sauf les chips et la coriandre) et passe les au mixeur. Procède en plusieurs fois si ton mixeur est petit. On ne veut pas faire de la purée, mais un mélange avec de tout petits morceaux. Vas-y par pulsation intermittente.

Ajoute la coriandre, remue bien et laisse reposer au moins 2 heures au frigo pour que les arômes se mélangent bien.

Sers avec des chips de tortilla.

